کچی ہلدی کا حلوہ

اجزاء

کچی ہلدی آدھا کلو

بیسن آدھا کلو

چینی ... آدھا کلو

دیسی گھی .. آدھا کلو

کھویا .. آدھا کلو

چھوٹی الائچی کے دانے -- ایک کھانے کا چمچ

سونف ... 50 گرام

پستہ .. 100 گرام

بادام .. 100 گرام

گوند .. 100 گرام

کمر کس .-- 50 گرام

دودھ .. ایک پاؤ

ترکیب:

کچی ہلدی کو چھیل کر ایک چاپر میں پیس لیں۔

کڑاہی میں ہلدی اور گھی کو اچھی طرح مکس کر کے ہلکی آنچ پر بھون کر الگ رکھدیں۔۔

ایک الگ کڑاہی میں گھی گرم کریں اور اس میں چاروں گوند فرائی کر کے نکال لیں

اور ٹھنڈا ہونے پر گرائنڈر میں پیس لیں۔ ۔

ایک کڑاہی میں بیسن اور گھی ڈآل کر بھونیں۔جیسا بیسن کے حلوے کے لئے بھونتے ہیں۔

پھر اس میں پسے ہوئے، پستہ اور بادام ڈآل کر مکس کریں۔ اس کے بعد کھویا شامل کرلیں۔

ساتھ ہی چینی، دودھ اور الائچی دانہ ڈآل کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور مستقل چلاتے جائیں۔ ۔

اب اس میں بھنے ہوئے گوند ، پسا ہوا کمرکس،ہلدی اور سونف ڈال کر اچھی طرح مکس کرلیں۔

سرونگ ڈش میں نکالیں یا کسی شیشے کی برنی میں محفوظ رکھیں۔

0307-8162003